

Speiseplan 43. KW	Montag, 20.10.25	Dienstag, 21.10.25	Mittwoch, 22.10.25	Donnerstag, 23.10.25	Freitag, 24.10.25	Samstag, 25.10.25	Sonntag, 26.10.25																																																																																													
Gut Bürgerlich herzhaft & beliebt M1 rot	Makkaroni al Forno Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni <table border="1"><tr><td>R</td><td>A1,G,I,1</td><td>524kj</td><td>2,2 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,5 SA</td><td rowspan="2">6,6 BE</td></tr><tr><td>G</td><td></td><td>3,9 F</td><td>15,8 KH</td><td>6,3 EW</td><td></td></tr></table>	R	A1,G,I,1	524kj	2,2 g.F	1,1 ZU	1,5 SA	6,6 BE	G		3,9 F	15,8 KH	6,3 EW		Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,G,I,3</td><td>399kj</td><td>0,4 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,3 SA</td><td rowspan="2">5,8 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,2 F</td><td>15,3 KH</td><td>5,6 EW</td><td></td></tr></table>	G	A1,G,I,3	399kj	0,4 g.F	1,1 ZU	1,3 SA	5,8 BE			1,2 F	15,3 KH	5,6 EW		Westfälische Dicke Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,F,G, I,1,3</td><td>422kj</td><td>2,0 g.F</td><td>1,4 ZU</td><td>1,9 SA</td><td rowspan="2">3,7 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>5,1 F</td><td>9,0 KH</td><td>4,0 EW</td><td></td></tr></table>	S	A1,F,G, I,1,3	422kj	2,0 g.F	1,4 ZU	1,9 SA	3,7 BE			5,1 F	9,0 KH	4,0 EW		Hähnchen-Hackbraten in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,C,G,I,J</td><td>344kj</td><td>0,3 g.F</td><td>1,0 ZU</td><td>1,4 SA</td><td rowspan="2">5,8 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>0,8 F</td><td>13,7 KH</td><td>4,5 EW</td><td></td></tr></table>	G	A1,C,G,I,J	344kj	0,3 g.F	1,0 ZU	1,4 SA	5,8 BE			0,8 F	13,7 KH	4,5 EW		Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,C</td><td>576kj</td><td>0,5 g.F</td><td>7,3 ZU</td><td>0,7 SA</td><td rowspan="2">6,9 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>6,1 F</td><td>18,1 KH</td><td>1,6 EW</td><td></td></tr></table>	V	A1,C	576kj	0,5 g.F	7,3 ZU	0,7 SA	6,9 BE			6,1 F	18,1 KH	1,6 EW		Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,I,1</td><td>275kj</td><td>0,1 g.F</td><td>1,0 ZU</td><td>3,3 SA</td><td rowspan="2">3,0 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,2 F</td><td>7,3 KH</td><td>5,7 EW</td><td></td></tr></table>	S	A1,I,1	275kj	0,1 g.F	1,0 ZU	3,3 SA	3,0 BE			1,2 F	7,3 KH	5,7 EW		Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit herzhaftem Rübengemüse und Nudeln <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>485kj</td><td>1,7 g.F</td><td>1,3 ZU</td><td>1,4 SA</td><td rowspan="2">5,9 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>4,8 F</td><td>13,3 KH</td><td>4,6 EW</td><td></td></tr></table>	S	A1,G,I	485kj	1,7 g.F	1,3 ZU	1,4 SA	5,9 BE			4,8 F	13,3 KH	4,6 EW			
R	A1,G,I,1	524kj	2,2 g.F	1,1 ZU	1,5 SA	6,6 BE																																																																																														
G		3,9 F	15,8 KH	6,3 EW																																																																																																
G	A1,G,I,3	399kj	0,4 g.F	1,1 ZU	1,3 SA	5,8 BE																																																																																														
		1,2 F	15,3 KH	5,6 EW																																																																																																
S	A1,F,G, I,1,3	422kj	2,0 g.F	1,4 ZU	1,9 SA	3,7 BE																																																																																														
		5,1 F	9,0 KH	4,0 EW																																																																																																
G	A1,C,G,I,J	344kj	0,3 g.F	1,0 ZU	1,4 SA	5,8 BE																																																																																														
		0,8 F	13,7 KH	4,5 EW																																																																																																
V	A1,C	576kj	0,5 g.F	7,3 ZU	0,7 SA	6,9 BE																																																																																														
		6,1 F	18,1 KH	1,6 EW																																																																																																
S	A1,I,1	275kj	0,1 g.F	1,0 ZU	3,3 SA	3,0 BE																																																																																														
		1,2 F	7,3 KH	5,7 EW																																																																																																
S	A1,G,I	485kj	1,7 g.F	1,3 ZU	1,4 SA	5,9 BE																																																																																														
		4,8 F	13,3 KH	4,6 EW																																																																																																
Diabetikerkost brennwertkontrolliert wahlweise püriert M2 blau	Geflügelsteaks in feiner Sauce mit Mischgemüse und Langkornreis <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,G,I,1</td><td>393kj</td><td>0,5 g.F</td><td>0,9 ZU</td><td>1,3 SA</td><td rowspan="2">6,7 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,1 F</td><td>14,5 KH</td><td>5,8 EW</td><td></td></tr></table>	G	A1,G,I,1	393kj	0,5 g.F	0,9 ZU	1,3 SA	6,7 BE			1,1 F	14,5 KH	5,8 EW		Frischer Markteintopf mit Geflügel-Wiener <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,I,2,3</td><td>299kj</td><td>1,0 g.F</td><td>0,6 ZU</td><td>1,0 SA</td><td rowspan="2">3,8 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,3 F</td><td>7,8 KH</td><td>2,5 EW</td><td></td></tr></table>	G	A1,I,2,3	299kj	1,0 g.F	0,6 ZU	1,0 SA	3,8 BE			3,3 F	7,8 KH	2,5 EW		Geflügelrikadelle in Sauce mit zartem Kohlrabi und Reis <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,C,G,I,J</td><td>327kj</td><td>0,2 g.F</td><td>0,2 ZU</td><td>1,1 SA</td><td rowspan="2">6,1 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>0,5 F</td><td>13,8 KH</td><td>4,3 EW</td><td></td></tr></table>	G	A1,C,G,I,J	327kj	0,2 g.F	0,2 ZU	1,1 SA	6,1 BE			0,5 F	13,8 KH	4,3 EW		Räuberfleisch in Sauce mit pikantem Balkangemüse und Spirellis <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,I,1</td><td>378kj</td><td>0,3 g.F</td><td>1,7 ZU</td><td>0,9 SA</td><td rowspan="2">5,7 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,7 F</td><td>12,7 KH</td><td>5,8 EW</td><td></td></tr></table>	S	A1,I,1	378kj	0,3 g.F	1,7 ZU	0,9 SA	5,7 BE			1,7 F	12,7 KH	5,8 EW		Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>440kj</td><td>2,5 g.F</td><td>1,4 ZU</td><td>1,3 SA</td><td rowspan="2">3,6 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>5,7 F</td><td>8,9 KH</td><td>4,0 EW</td><td></td></tr></table>	S	A1,G,I	440kj	2,5 g.F	1,4 ZU	1,3 SA	3,6 BE			5,7 F	8,9 KH	4,0 EW		Linseneintopf mit Geflügelwiener <table border="1"><tr><td>G</td><td>I,1,2,3</td><td>346kj</td><td>1,0 g.F</td><td>0,6 ZU</td><td>0,9 SA</td><td rowspan="2">4,5 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,0 F</td><td>9,2 KH</td><td>3,9 EW</td><td></td></tr></table>	G	I,1,2,3	346kj	1,0 g.F	0,6 ZU	0,9 SA	4,5 BE			3,0 F	9,2 KH	3,9 EW		Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Langkornreis <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,F,G,I</td><td>349kj</td><td>0,3 g.F</td><td>0,8 ZU</td><td>0,9 SA</td><td rowspan="2">5,2 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>0,9 F</td><td>12,0 KH</td><td>6,2 EW</td><td></td></tr></table>	G	A1,F,G,I	349kj	0,3 g.F	0,8 ZU	0,9 SA	5,2 BE			0,9 F	12,0 KH	6,2 EW			
G	A1,G,I,1	393kj	0,5 g.F	0,9 ZU	1,3 SA	6,7 BE																																																																																														
		1,1 F	14,5 KH	5,8 EW																																																																																																
G	A1,I,2,3	299kj	1,0 g.F	0,6 ZU	1,0 SA	3,8 BE																																																																																														
		3,3 F	7,8 KH	2,5 EW																																																																																																
G	A1,C,G,I,J	327kj	0,2 g.F	0,2 ZU	1,1 SA	6,1 BE																																																																																														
		0,5 F	13,8 KH	4,3 EW																																																																																																
S	A1,I,1	378kj	0,3 g.F	1,7 ZU	0,9 SA	5,7 BE																																																																																														
		1,7 F	12,7 KH	5,8 EW																																																																																																
S	A1,G,I	440kj	2,5 g.F	1,4 ZU	1,3 SA	3,6 BE																																																																																														
		5,7 F	8,9 KH	4,0 EW																																																																																																
G	I,1,2,3	346kj	1,0 g.F	0,6 ZU	0,9 SA	4,5 BE																																																																																														
		3,0 F	9,2 KH	3,9 EW																																																																																																
G	A1,F,G,I	349kj	0,3 g.F	0,8 ZU	0,9 SA	5,2 BE																																																																																														
		0,9 F	12,0 KH	6,2 EW																																																																																																
Bunte Vielfalt Rund um die Welt. M3 rosa	Wirsingroulade Hausmacher Art in Specksauce dazu Kartoffeln <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,I,2,3</td><td>425kj</td><td>1,9 g.F</td><td>1,6 ZU</td><td>1,4 SA</td><td rowspan="2">4,7 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>4,8 F</td><td>10,3 KH</td><td>3,7 EW</td><td></td></tr></table>	S	A1,I,2,3	425kj	1,9 g.F	1,6 ZU	1,4 SA	4,7 BE			4,8 F	10,3 KH	3,7 EW		Schweinebraten in deftiger Sauce mit feinem Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,I,1</td><td>271kj</td><td>0,1 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,7 SA</td><td rowspan="2">3,4 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,0 F</td><td>7,8 KH</td><td>5,7 EW</td><td></td></tr></table>	S	A1,I,1	271kj	0,1 g.F	1,1 ZU	1,7 SA	3,4 BE			1,0 F	7,8 KH	5,7 EW		Seelachsfilet in Tomatensauce dazu grüne Bandnudeln <table border="1"><tr><td>F</td><td>A1,D,I</td><td>428kj</td><td>0,2 g.F</td><td>2,0 ZU</td><td>1,3 SA</td><td rowspan="2">7,0 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>0,8 F</td><td>17,0 KH</td><td>6,7 EW</td><td></td></tr></table>	F	A1,D,I	428kj	0,2 g.F	2,0 ZU	1,3 SA	7,0 BE			0,8 F	17,0 KH	6,7 EW		Herzhafte Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,C,G, I,1,1</td><td>362kj</td><td>1,0 g.F</td><td>1,9 ZU</td><td>1,4 SA</td><td rowspan="2">4,8 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,6 F</td><td>10,0 KH</td><td>5,0 EW</td><td></td></tr></table>	S	A1,C,G, I,1,1	362kj	1,0 g.F	1,9 ZU	1,4 SA	4,8 BE			2,6 F	10,0 KH	5,0 EW		Saftiges Schweinegulasch mit Erbsen- und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>478kj</td><td>0,4 g.F</td><td>0,7 ZU</td><td>1,1 SA</td><td rowspan="2">5,6 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,9 F</td><td>12,9 KH</td><td>7,0 EW</td><td></td></tr></table>	S	A1,G,I	478kj	0,4 g.F	0,7 ZU	1,1 SA	5,6 BE			1,9 F	12,9 KH	7,0 EW		Vegetarischer Gemüsebratling auf Karottensauce mit Erbsenpüree <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,C,F, G,I,K,1</td><td>398kj</td><td>1,1 g.F</td><td>2,0 ZU</td><td>0,6 SA</td><td rowspan="2">4,6 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,9 F</td><td>13,6 KH</td><td>3,0 EW</td><td></td></tr></table>	V	A1,C,F, G,I,K,1	398kj	1,1 g.F	2,0 ZU	0,6 SA	4,6 BE			2,9 F	13,6 KH	3,0 EW		Käsemakkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,G,I,1</td><td>484kj</td><td>1,7 g.F</td><td>3,0 ZU</td><td>1,6 SA</td><td rowspan="2">8,0 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,7 F</td><td>17,5 KH</td><td>4,6 EW</td><td></td></tr></table>	V	A1,G,I,1	484kj	1,7 g.F	3,0 ZU	1,6 SA	8,0 BE			2,7 F	17,5 KH	4,6 EW			
S	A1,I,2,3	425kj	1,9 g.F	1,6 ZU	1,4 SA	4,7 BE																																																																																														
		4,8 F	10,3 KH	3,7 EW																																																																																																
S	A1,I,1	271kj	0,1 g.F	1,1 ZU	1,7 SA	3,4 BE																																																																																														
		1,0 F	7,8 KH	5,7 EW																																																																																																
F	A1,D,I	428kj	0,2 g.F	2,0 ZU	1,3 SA	7,0 BE																																																																																														
		0,8 F	17,0 KH	6,7 EW																																																																																																
S	A1,C,G, I,1,1	362kj	1,0 g.F	1,9 ZU	1,4 SA	4,8 BE																																																																																														
		2,6 F	10,0 KH	5,0 EW																																																																																																
S	A1,G,I	478kj	0,4 g.F	0,7 ZU	1,1 SA	5,6 BE																																																																																														
		1,9 F	12,9 KH	7,0 EW																																																																																																
V	A1,C,F, G,I,K,1	398kj	1,1 g.F	2,0 ZU	0,6 SA	4,6 BE																																																																																														
		2,9 F	13,6 KH	3,0 EW																																																																																																
V	A1,G,I,1	484kj	1,7 g.F	3,0 ZU	1,6 SA	8,0 BE																																																																																														
		2,7 F	17,5 KH	4,6 EW																																																																																																
Gaumenfreude für Feinschmecker. M4 gold	Fleischpfanne Hubertus mit Rotkohl und Kartoffelklöße <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,G,I,1,3</td><td>328kj</td><td>0,3 g.F</td><td>2,5 ZU</td><td>2,0 SA</td><td rowspan="2">4,4 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,6 F</td><td>10,5 KH</td><td>4,7 EW</td><td></td></tr></table>	S	A1,G,I,1,3	328kj	0,3 g.F	2,5 ZU	2,0 SA	4,4 BE			1,6 F	10,5 KH	4,7 EW		Schweineschnitzel in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,C,I, I,1,3</td><td>511kj</td><td>2,0 g.F</td><td>2,3 ZU</td><td>1,4 SA</td><td rowspan="2">5,2 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>5,1 F</td><td>11,8 KH</td><td>6,5 EW</td><td></td></tr></table>	S	A1,C,I, I,1,3	511kj	2,0 g.F	2,3 ZU	1,4 SA	5,2 BE			5,1 F	11,8 KH	6,5 EW		Rinderzwiebelbraten in Sauce mit Rotkohl und Röststücken <table border="1"><tr><td>R</td><td>A1,I,1,3</td><td>515kj</td><td>1,3 g.F</td><td>2,5 ZU</td><td>1,2 SA</td><td rowspan="2">5,1 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>4,1 F</td><td>11,4 KH</td><td>9,0 EW</td><td></td></tr></table>	R	A1,I,1,3	515kj	1,3 g.F	2,5 ZU	1,2 SA	5,1 BE			4,1 F	11,4 KH	9,0 EW		Hähnchenfiletstreifen in Pilzrahmsauce dazu Spätzle <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>333kj</td><td>0,4 g.F</td><td>0,6 ZU</td><td>0,6 SA</td><td rowspan="2">3,9 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,0 F</td><td>10,1 KH</td><td>7,3 EW</td><td></td></tr></table>	G	A1,C,G,I,1	333kj	0,4 g.F	0,6 ZU	0,6 SA	3,9 BE			1,0 F	10,1 KH	7,3 EW		Paniertes Seelachsfilet in milder Sensesauce mit Karotten und Reis <table border="1"><tr><td>F</td><td>A1,D,G, I,1,1</td><td>420kj</td><td>0,6 g.F</td><td>3,4 ZU</td><td>2,0 SA</td><td rowspan="2">7,8 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,7 F</td><td>16,3 KH</td><td>5,0 EW</td><td></td></tr></table>	F	A1,D,G, I,1,1	420kj	0,6 g.F	3,4 ZU	2,0 SA	7,8 BE			1,7 F	16,3 KH	5,0 EW		Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf Sauerkraut mit Kartoffelklößen und Speckstippe <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,G,I, 4,5,9</td><td>460kj</td><td>2,3 g.F</td><td>1,8 ZU</td><td>5,5 SA</td><td rowspan="2">3,8 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>6,4 F</td><td>8,9 KH</td><td>3,2 EW</td><td></td></tr></table>	S	A1,G,I, 4,5,9	460kj	2,3 g.F	1,8 ZU	5,5 SA	3,8 BE			6,4 F	8,9 KH	3,2 EW		Gefüllte Rinderroulade nach Hausfrauen Art in Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln <table border="1"><tr><td>S</td><td>R</td><td>A1,I,1</td><td>692kj</td><td>0,6 g.F</td><td>2,6 ZU</td><td>2,0 SA</td><td rowspan="2">4,5 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>1,5 F</td><td>8,6 KH</td><td>5,2 EW</td><td></td></tr></table>	S	R	A1,I,1	692kj	0,6 g.F	2,6 ZU	2,0 SA	4,5 BE				1,5 F	8,6 KH	5,2 EW	
S	A1,G,I,1,3	328kj	0,3 g.F	2,5 ZU	2,0 SA	4,4 BE																																																																																														
		1,6 F	10,5 KH	4,7 EW																																																																																																
S	A1,C,I, I,1,3	511kj	2,0 g.F	2,3 ZU	1,4 SA	5,2 BE																																																																																														
		5,1 F	11,8 KH	6,5 EW																																																																																																
R	A1,I,1,3	515kj	1,3 g.F	2,5 ZU	1,2 SA	5,1 BE																																																																																														
		4,1 F	11,4 KH	9,0 EW																																																																																																
G	A1,C,G,I,1	333kj	0,4 g.F	0,6 ZU	0,6 SA	3,9 BE																																																																																														
		1,0 F	10,1 KH	7,3 EW																																																																																																
F	A1,D,G, I,1,1	420kj	0,6 g.F	3,4 ZU	2,0 SA	7,8 BE																																																																																														
		1,7 F	16,3 KH	5,0 EW																																																																																																
S	A1,G,I, 4,5,9	460kj	2,3 g.F	1,8 ZU	5,5 SA	3,8 BE																																																																																														
		6,4 F	8,9 KH	3,2 EW																																																																																																
S	R	A1,I,1	692kj	0,6 g.F	2,6 ZU	2,0 SA	4,5 BE																																																																																													
			1,5 F	8,6 KH	5,2 EW																																																																																															
Vegetarisch Fleischlos lecker. M5 grün	Klassisches Eieromelette mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>354kj</td><td>0,7 g.F</td><td>1,3 ZU</td><td>1,9 SA</td><td rowspan="2">3,9 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,2 F</td><td>9,7 KH</td><td>3,9 EW</td><td></td></tr></table>	V	A1,C,G,I,1	354kj	0,7 g.F	1,3 ZU	1,9 SA	3,9 BE			3,2 F	9,7 KH	3,9 EW		Gemüse-Köttbullar mit Käselachsauce und Bulgur <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>468kj</td><td>1,0 g.F</td><td>1,9 ZU</td><td>0,6 SA</td><td rowspan="2">7,2 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,6 F</td><td>17,3 KH</td><td>3,6 EW</td><td></td></tr></table>	V	A1,C,G,I,1	468kj	1,0 g.F	1,9 ZU	0,6 SA	7,2 BE			2,6 F	17,3 KH	3,6 EW		Vegetarische Currywurst mit Naturreis und Zuchinisolat <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,C,F, G,I,1</td><td>485kj</td><td>0,4 g.F</td><td>3,4 ZU</td><td>1,3 SA</td><td rowspan="2">6,4 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>4,2 F</td><td>14,8 KH</td><td>4,4 EW</td><td></td></tr></table>	V	A1,C,F, G,I,1	485kj	0,4 g.F	3,4 ZU	1,3 SA	6,4 BE			4,2 F	14,8 KH	4,4 EW		Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,I</td><td>402kj</td><td>0,1 g.F</td><td>2,8 ZU</td><td>1,2 SA</td><td rowspan="2">6,9 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>0,4 F</td><td>17,3 KH</td><td>2,2 EW</td><td></td></tr></table>	V	A1,I	402kj	0,1 g.F	2,8 ZU	1,2 SA	6,9 BE			0,4 F	17,3 KH	2,2 EW		Champignon-Creme mit grünen Nudeln <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,G,I,1</td><td>439kj</td><td>1,1 g.F</td><td>0,9 ZU</td><td>1,2 SA</td><td rowspan="2">6,8 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,4 F</td><td>17,2 KH</td><td>3,2 EW</td><td></td></tr></table>	V	A1,G,I,1	439kj	1,1 g.F	0,9 ZU	1,2 SA	6,8 BE			2,4 F	17,2 KH	3,2 EW		 <p>seit über 40 Jahren</p> <p>040-727 6727 Fax 040-727 6720 www.hanse-menuedienst.de</p>																													
V	A1,C,G,I,1	354kj	0,7 g.F	1,3 ZU	1,9 SA	3,9 BE																																																																																														
		3,2 F	9,7 KH	3,9 EW																																																																																																
V	A1,C,G,I,1	468kj	1,0 g.F	1,9 ZU	0,6 SA	7,2 BE																																																																																														
		2,6 F	17,3 KH	3,6 EW																																																																																																
V	A1,C,F, G,I,1	485kj	0,4 g.F	3,4 ZU	1,3 SA	6,4 BE																																																																																														
		4,2 F	14,8 KH	4,4 EW																																																																																																
V	A1,I	402kj	0,1 g.F	2,8 ZU	1,2 SA	6,9 BE																																																																																														
		0,4 F	17,3 KH	2,2 EW																																																																																																
V	A1,G,I,1	439kj	1,1 g.F	0,9 ZU	1,2 SA	6,8 BE																																																																																														
		2,4 F	17,2 KH	3,2 EW																																																																																																
Eintopf & Pasta Einfach gut! M6 gelb	Kräftiger Rindfleischsuppentopf mit reichlich frischem Gemüse <table border="1"><tr><td>R</td><td>A1,I,1</td><td>265kj</td><td>0,4 g.F</td><td>0,9 ZU</td><td>1,2 SA</td><td rowspan="2">4,1 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,5 F</td><td>9,0 KH</td><td>3,1 EW</td><td></td></tr></table>	R	A1,I,1	265kj	0,4 g.F	0,9 ZU	1,2 SA	4,1 BE			1,5 F	9,0 KH	3,1 EW		Rigatoni al Arrabiata mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,I,1</td><td>404kj</td><td>0,3 g.F</td><td>2,6 ZU</td><td>1,3 SA</td><td rowspan="2">7,6 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,1 F</td><td>18,1 KH</td><td>2,9 EW</td><td></td></tr></table>	V	A1,I,1	404kj	0,3 g.F	2,6 ZU	1,3 SA	7,6 BE			1,1 F	18,1 KH	2,9 EW		Leckerer Möhreeneintopf mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,C,I,1,1</td><td>277kj</td><td>0,4 g.F</td><td>2,4 ZU</td><td>1,6 SA</td><td rowspan="2">4,8 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,2 F</td><td>9,8 KH</td><td>3,7 EW</td><td></td></tr></table>	G	A1,C,I,1,1	277kj	0,4 g.F	2,4 ZU	1,6 SA	4,8 BE			1,2 F	9,8 KH	3,7 EW		Bunte Nudeln mit Brokkoli-Gemüsesauce <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,G,I,1</td><td>416kj</td><td>0,7 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>1,1 SA</td><td rowspan="2">6,7 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,7 F</td><td>16,7 KH</td><td>3,6 EW</td><td></td></tr></table>	V	A1,G,I,1	416kj	0,7 g.F	1,5 ZU	1,1 SA	6,7 BE			1,7 F	16,7 KH	3,6 EW		Spitzkohlgemüse mit Rinderfrikadelle <table border="1"><tr><td>R</td><td>A1,C,I,1</td><td>357kj</td><td>1,1 g.F</td><td>1,4 ZU</td><td>0,7 SA</td><td rowspan="2">4,3 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,6 F</td><td>9,4 KH</td><td>5,6 EW</td><td></td></tr></table>	R	A1,C,I,1	357kj	1,1 g.F	1,4 ZU	0,7 SA	4,3 BE			2,6 F	9,4 KH	5,6 EW		<p>Menüpreise „all inclusive“: Zu jedem heißen Mittagessen gehört selbstverständlich ein leckeres Dessert!</p> <p>...genießen Sie die Extra-Portion Herzlichkeit!</p>  <p>Dessert immer inklusive!</p>																													
R	A1,I,1	265kj	0,4 g.F	0,9 ZU	1,2 SA	4,1 BE																																																																																														
		1,5 F	9,0 KH	3,1 EW																																																																																																
V	A1,I,1	404kj	0,3 g.F	2,6 ZU	1,3 SA	7,6 BE																																																																																														
		1,1 F	18,1 KH	2,9 EW																																																																																																
G	A1,C,I,1,1	277kj	0,4 g.F	2,4 ZU	1,6 SA	4,8 BE																																																																																														
		1,2 F	9,8 KH	3,7 EW																																																																																																
V	A1,G,I,1	416kj	0,7 g.F	1,5 ZU	1,1 SA	6,7 BE																																																																																														
		1,7 F	16,7 KH	3,6 EW																																																																																																
R	A1,C,I,1	357kj	1,1 g.F	1,4 ZU	0,7 SA	4,3 BE																																																																																														
		2,6 F	9,4 KH	5,6 EW																																																																																																
Salat & Co. kalt serviert. M7 lila	Frikadelle mit Tomate und Käse mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,C,G, I,1,1,3</td><td>577kj</td><td>3,3 g.F</td><td>0,9 ZU</td><td>2,3 SA</td><td rowspan="2">4,1 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>7,4 F</td><td>12,4 KH</td><td>5,3 EW</td><td></td></tr></table>	G	A1,C,G, I,1,1,3	577kj	3,3 g.F	0,9 ZU	2,3 SA	4,1 BE			7,4 F	12,4 KH	5,3 EW		Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing <table border="1"><tr><td>S</td><td>C,G,I,1,3</td><td>300kj</td><td>1,2 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>0,5 SA</td><td rowspan="2">0,9 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,7 F</td><td>3,3 KH</td><td>5,7 EW</td><td></td></tr></table>	S	C,G,I,1,3	300kj	1,2 g.F	2,2 ZU	0,5 SA	0,9 BE			3,7 F	3,3 KH	5,7 EW		FrISChe Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,F,G,3</td><td>472kj</td><td>0,5 g.F</td><td>1,9 ZU</td><td>0,5 SA</td><td rowspan="2">2,9 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,2 F</td><td>10,7 KH</td><td>9,7 EW</td><td></td></tr></table>	G	A1,F,G,3	472kj	0,5 g.F	1,9 ZU	0,5 SA	2,9 BE			3,2 F	10,7 KH	9,7 EW		FriscHer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing <table border="1"><tr><td>F</td><td>C,D,G,I,1,3</td><td>329kj</td><td>1,5 g.F</td><td>1,7 ZU</td><td>0,4 SA</td><td rowspan="2">0,9 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,4 F</td><td>3,4 KH</td><td>5,1 EW</td><td></td></tr></table>	F	C,D,G,I,1,3	329kj	1,5 g.F	1,7 ZU	0,4 SA	0,9 BE			3,4 F	3,4 KH	5,1 EW		Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,A2,G, I,2,3</td><td>827kj</td><td>6,7 g.F</td><td>1,6 ZU</td><td>1,2 SA</td><td rowspan="2">3,0 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>15,2 F</td><td>8,4 KH</td><td>5,7 EW</td><td></td></tr></table>	S	A1,A2,G, I,2,3	827kj	6,7 g.F	1,6 ZU	1,2 SA	3,0 BE			15,2 F	8,4 KH	5,7 EW		<p>Die Diabetikerkost liefern wir wahlweise auch als pürierte Kost.</p>																													
G	A1,C,G, I,1,1,3	577kj	3,3 g.F	0,9 ZU	2,3 SA	4,1 BE																																																																																														
		7,4 F	12,4 KH	5,3 EW																																																																																																
S	C,G,I,1,3	300kj	1,2 g.F	2,2 ZU	0,5 SA	0,9 BE																																																																																														
		3,7 F	3,3 KH	5,7 EW																																																																																																
G	A1,F,G,3	472kj	0,5 g.F	1,9 ZU	0,5 SA	2,9 BE																																																																																														
		3,2 F	10,7 KH	9,7 EW																																																																																																
F	C,D,G,I,1,3	329kj	1,5 g.F	1,7 ZU	0,4 SA	0,9 BE																																																																																														
		3,4 F	3,4 KH	5,1 EW																																																																																																
S	A1,A2,G, I,2,3	827kj	6,7 g.F	1,6 ZU	1,2 SA	3,0 BE																																																																																														
		15,2 F	8,4 KH	5,7 EW																																																																																																
Süßer Schmaus Schlemmerfreude! M8 weiß	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott <table border="1"><tr><td>V</td><td>G,I</td><td>439kj</td><td>0,7 g.F</td><td>12,7 ZU</td><td>0,1 SA</td><td rowspan="2">8,5 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,5 F</td><td>20,2 KH</td><td>2,4 EW</td><td></td></tr></table>	V	G,I	439kj	0,7 g.F	12,7 ZU	0,1 SA	8,5 BE			1,5 F	20,2 KH	2,4 EW		Feiner Grießbrei mit roter Grütze <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,G,I</td><td>499kj</td><td>0,7 g.F</td><td>17,8 ZU</td><td>0,1 SA</td><td rowspan="2">9,8 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,5 F</td><td>23,4 KH</td><td>2,6 EW</td><td></td></tr></table>	V	A1,G,I	499kj	0,7 g.F	17,8 ZU	0,1 SA	9,8 BE			1,5 F	23,4 KH	2,6 EW		Eierpfannkuchen mit Apfelpompott <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,C,G</td><td>548kj</td><td>0,7 g.F</td><td>10,4 ZU</td><td>0,3 SA</td><td rowspan="2">9,4 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,6 F</td><td>22,1 KH</td><td>3,7 EW</td><td></td></tr></table>	V	A1,C,G	548kj	0,7 g.F	10,4 ZU	0,3 SA	9,4 BE			2,6 F	22,1 KH	3,7 EW		Quarkkeulchen mit Rosinen in Vanillesauce <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,G,I</td><td>637kj</td><td>0,8 g.F</td><td>18,3 ZU</td><td>0,3 SA</td><td rowspan="2">9,4 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,9 F</td><td>27,8 KH</td><td>3,9 EW</td><td></td></tr></table>	V	A1,G,I	637kj	0,8 g.F	18,3 ZU	0,3 SA	9,4 BE			2,9 F	27,8 KH	3,9 EW		Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelpompott <table border="1"><tr><td>V</td><td>G</td><td>439kj</td><td>0,7 g.F</td><td>13,2 ZU</td><td>0,1 SA</td><td rowspan="2">8,6 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,6 F</td><td>20,2 KH</td><td>2,3 EW</td><td></td></tr></table>	V	G	439kj	0,7 g.F	13,2 ZU	0,1 SA	8,6 BE			1,6 F	20,2 KH	2,3 EW		Bergische Waffel mit heißen Kirschen <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,C,F,G,I</td><td>1082kj</td><td>0,0 g.F</td><td>15,5 ZU</td><td>0,0 SA</td><td rowspan="2">6,4 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>6,5 F</td><td>29,2 KH</td><td>2,4 EW</td><td></td></tr></table>	V	A1,C,F,G,I	1082kj	0,0 g.F	15,5 ZU	0,0 SA	6,4 BE			6,5 F	29,2 KH	2,4 EW		Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,C,G,I</td><td>504kj</td><td>0,8 g.F</td><td>8,7 ZU</td><td>0,2 SA</td><td rowspan="2">6,2 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,3 F</td><td>20,6 KH</td><td>3,5 EW</td><td></td></tr></table>	V	A1,C,G,I	504kj	0,8 g.F	8,7 ZU	0,2 SA	6,2 BE			2,3 F	20,6 KH	3,5 EW			
V	G,I	439kj	0,7 g.F	12,7 ZU	0,1 SA	8,5 BE																																																																																														
		1,5 F	20,2 KH	2,4 EW																																																																																																
V	A1,G,I	499kj	0,7 g.F	17,8 ZU	0,1 SA	9,8 BE																																																																																														
		1,5 F	23,4 KH	2,6 EW																																																																																																
V	A1,C,G	548kj	0,7 g.F	10,4 ZU	0,3 SA	9,4 BE																																																																																														
		2,6 F	22,1 KH	3,7 EW																																																																																																
V	A1,G,I	637kj	0,8 g.F	18,3 ZU	0,3 SA	9,4 BE																																																																																														
		2,9 F	27,8 KH	3,9 EW																																																																																																
V	G	439kj	0,7 g.F	13,2 ZU	0,1 SA	8,6 BE																																																																																														
		1,6 F	20,2 KH	2,3 EW																																																																																																
V	A1,C,F,G,I	1082kj	0,0 g.F	15,5 ZU	0,0 SA	6,4 BE																																																																																														
		6,5 F	29,2 KH	2,4 EW																																																																																																
V	A1,C,G,I	504kj	0,8 g.F	8,7 ZU	0,2 SA	6,2 BE																																																																																														
		2,3 F	20,6 KH	3,5 EW																																																																																																
Zum Abend kalt serviert. M9 braun	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat <table border="1"><tr><td>S</td><td>C,G,I,1,3</td><td>588kj</td><td>3,4 g.F</td><td>0,8 ZU</td><td>1,7 SA</td><td rowspan="2">3,5 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>7,9 F</td><td>11,5 KH</td><td>5,9 EW</td><td></td></tr></table>	S	C,G,I,1,3	588kj	3,4 g.F	0,8 ZU	1,7 SA	3,5 BE			7,9 F	11,5 KH	5,9 EW		Schnittenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,A2, G,2,3</td><td>1043kj</td><td>6,4 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>1,4 SA</td><td rowspan="2">5,9 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>11,3 F</td><td>27,1 KH</td><td>8,5 EW</td><td></td></tr></table>	S	A1,A2, G,2,3	1043kj	6,4 g.F	1,5 ZU	1,4 SA	5,9 BE			11,3 F	27,1 KH	8,5 EW		Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,A2,C, G,I,1,3</td><td>980kj</td><td>4,1 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>1,8 SA</td><td rowspan="2">2,6 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>15,9 F</td><td>14,6 KH</td><td>7,9 EW</td><td></td></tr></table>	S	A1,A2,C, G,I,1,3	980kj	4,1 g.F	1,5 ZU	1,8 SA	2,6 BE			15,9 F	14,6 KH	7,9 EW		Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,C,G, J,1,3</td><td>942kj</td><td>6,3 g.F</td><td>2,8 ZU</td><td>0,8 SA</td><td rowspan="2">4,7 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>16,4 F</td><td>11,3 KH</td><td>8,4 EW</td><td></td></tr></table>	G	A1,C,G, J,1,3	942kj	6,3 g.F	2,8 ZU	0,8 SA	4,7 BE			16,4 F	11,3 KH	8,4 EW		Brathering (mit Gräten) mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur <table border="1"><tr><td>S</td><td>F</td><td>A1,D,2,3</td><td>614kj</td><td>2,1 g.F</td><td>0,7 ZU</td><td>2,5 SA</td><td rowspan="2">3,6 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>8,2 F</td><td>10,2 KH</td><td>7,9 EW</td><td></td></tr></table>	S	F	A1,D,2,3	614kj	2,1 g.F	0,7 ZU	2,5 SA	3,6 BE				8,2 F	10,2 KH	7,9 EW		Feiner Fleischsalat Rheinische Art mit Garnitur und Brot <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,A2,C, G,I,1,2,3</td><td>1072kj</td><td>10,4 g.F</td><td>1,2 ZU</td><td>1,3 SA</td><td rowspan="2">3,0 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>22,2 F</td><td>8,4 KH</td><td>5,4 EW</td><td></td></tr></table>	S	A1,A2,C, G,I,1,2,3	1072kj	10,4 g.F	1,2 ZU	1,3 SA	3,0 BE			22,2 F	8,4 KH	5,4 EW		Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,C,G, J,1,3</td><td>964kj</td><td>7,4 g.F</td><td>0,6 ZU</td><td>1,5 SA</td><td rowspan="2">4,1 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>16,6 F</td><td>12,8 KH</td><td>8,1 EW</td><td></td></tr></table>	S	A1,C,G, J,1,3	964kj	7,4 g.F	0,6 ZU	1,5 SA	4,1 BE			16,6 F	12,8 KH	8,1 EW	
S	C,G,I,1,3	588kj	3,4 g.F	0,8 ZU	1,7 SA	3,5 BE																																																																																														
		7,9 F	11,5 KH	5,9 EW																																																																																																
S	A1,A2, G,2,3	1043kj	6,4 g.F	1,5 ZU	1,4 SA	5,9 BE																																																																																														
		11,3 F	27,1 KH	8,5 EW																																																																																																
S	A1,A2,C, G,I,1,3	980kj	4,1 g.F	1,5 ZU	1,8 SA	2,6 BE																																																																																														
		15,9 F	14,6 KH	7,9 EW																																																																																																
G	A1,C,G, J,1,3	942kj	6,3 g.F	2,8 ZU	0,8 SA	4,7 BE																																																																																														
		16,4 F	11,3 KH	8,4 EW																																																																																																
S	F	A1,D,2,3	614kj	2,1 g.F	0,7 ZU	2,5 SA	3,6 BE																																																																																													
			8,2 F	10,2 KH	7,9 EW																																																																																															
S	A1,A2,C, G,I,1,2,3	1072kj	10,4 g.F	1,2 ZU	1,3 SA	3,0 BE																																																																																														
		22,2 F	8,4 KH	5,4 EW																																																																																																
S	A1,C,G, J,1,3	964kj	7,4 g.F	0,6 ZU	1,5 SA	4,1 BE																																																																																														
		16,6 F	12,8 KH	8,1 EW																																																																																																
Kuchen jew. in Verbindung mit einer Menülieferung.	Käsekuchen	Franzbrötchen	Muffin Schoko	Butterkuchen Stück Mandel	Muffin Zitrone	Apfelschnitte	Bienenstich																																																																																													

enthält: 1= Geschmacksstärker, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßstoffe, 4= Konservierungsstoff, 5= Farbstoff, 6= geschwärzt, 7= Alkohol, 8= Familienpackung, 9= mit Milchprodukt zubereitet, [A]= glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel), [AG]= Kamut oder A7= Hybridstämme davon, [B]= Krabener / Korbener Getreide, [C]= Eier, [D]= Fisch / Fischereierzeugnisse, [E]= Erdnüsse / Erdnusserezeugnisse, [F]= Soja / Sojaerzeugnisse, [G]= Milch / Milcherzeugnisse einsch., [H]= Mandel, [I2]= Haselnuss, [H3]= Walnuss, [H4]= Cashew, [H5]= Pecanuss, [H6]= Paranuss, [H7]= Pistazie, [H8]= Macadamianuss und [H9]= Queendindinduss; [J]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse; [K]= Samen / Samenerezeugnisse; [L]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [M]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [N]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [O]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [P]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [Q]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [R]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [S]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [T]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [U]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [V]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [W]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [X]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [Y]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [Z]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [AA]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [AB]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [AC]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [AD]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [AE]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [AF]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [AG]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [AH]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [AI]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [AJ]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [AK]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [AL]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [AM]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [AN]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [AO]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [AP]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [AQ]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [AR]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [AS]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [AT]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [AU]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [AV]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [AW]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [AX]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [AY]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [AZ]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [BA]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [BB]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [BC]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [BD]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [BE]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [BF]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [BG]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [BH]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [BI]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [BJ]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [BK]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [BL]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [BM]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [BN]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [BO]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [BP]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [BQ]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [BR]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [BS]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [BT]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [BU]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [BV]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [BW]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [BX]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [BY]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [BZ]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [CA]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [CB]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [CC]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [CD]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [CE]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [CF]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [CG]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [CH]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [CI]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [CJ]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [CK]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [CL]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [CM]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [CN]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [CO]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [CP]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [CQ]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [CR]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [CS]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [CT]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [CU]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [CV]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [CW]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [CX]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [CY]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [CZ]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [DA]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [DB]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [DC]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [DD]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [DE]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [DF]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [DG]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [DH]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [DI]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [DJ]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [DK]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [DL]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [DM]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [DN]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [DO]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [DP]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [DQ]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [DR]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [DS]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [DT]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [DU]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [DV]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [DW]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [DX]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse; [DY]= Weichhäut